Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET

Cuisinart® Retro Toaster Oven Broiler

RTO-20C

CONTENTS

Important Safeguards 1
Special Cord Set Instructions 2
Introduction 2
Features and Benefits 3
General Guidelines 4

Use and Care

Broil 4
Bake 4
Toast 4
Cleaning and Maintenance 5
Recipes 5
Warranty 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles.
3. To protect against electrical shock, do not place any part of the toaster oven broiler in water or other liquid. See instructions for cleaning.
4. This appliance should not be used by or near children.
5. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Centre for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this toaster oven broiler for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, and walls, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the toaster oven broiler is plugged into electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave toaster oven broiler unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for baking and roasting.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. Slide the function dial to the off position to turn off toaster oven broiler.

IMPORTANT

As a safety feature, we have designed this unit to remain "Off", when unplugged or due to a power failure. To begin using your toaster oven or to restart it, turn function dial to the "Off" position; then choose desired oven setting (i.e., "Toaster", "Bake" or "Broil").

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to use your Cuisinart® Toaster Oven Broiler to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

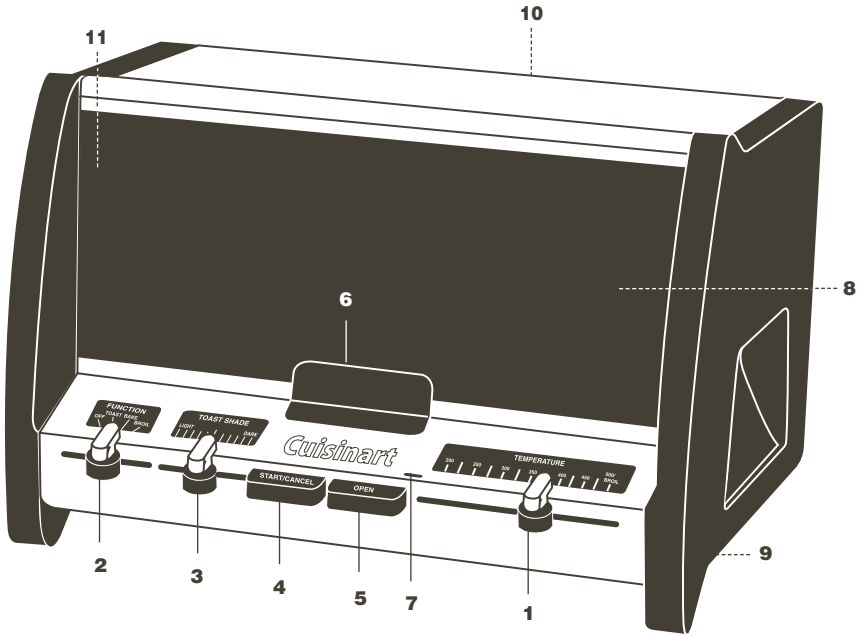
NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

INTRODUCTION

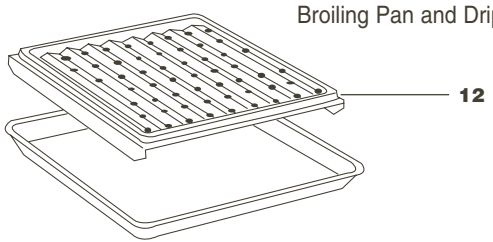
You'll wonder how you ever did without your new Cuisinart® Retro Toaster Oven Broiler. This compact countertop oven takes up minimum space, but is big enough to handle a variety of everyday toasting and "oven" tasks. Simple slide controls and a lift-up door make this toaster oven so simple to work with, you may find yourself using it more often than you ever thought you would!

FEATURES AND BENEFITS

1. **Temperature Slide**
   Select desired temperature for the “Baking” or “Broiling” function.
2. **Function Slide**
   Select cooking method – Bake, Broil or Toast.
3. **Toast Shade Slide**
   Select the desired toast shade – Light, Medium or Dark.
4. **Toasting Start/Cancel Paddle**
   Push the "Start/Cancel" paddle to start toasting function.
   Push paddle to stop toasting in mid-cycle and shut off oven.
5. **Open Paddle**
   Push to open door and advance rack. Door will remain in open position when lifted slightly.
6. **Close Bar**
   Push down to close.
7. **Oven On Indicator**
   Indicator light will remain lit when oven is in use.
8. **Oven Rack (not shown)**
   Has one position with automatic rack advance. Rack will come out slightly when door is open.
9. **Slide-out Crumb Tray (not shown)**
   Slides out from bottom of the toaster oven broiler for easy cleaning.
10. **Cord Storage (not shown)**
    Takes up excess cord and keeps countertop neat.
11. **Easy-Clean Interior**
    The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.
12. **Baking/Broiling Pan**
    A baking/broiling pan is included for your convenience. The broiling pan’s drip tray has two positions to accommodate a variety of meats, poultry, and fish for broiling.



Broiling Pan and Drip Tray



BEFORE THE FIRST USE

Place your oven on a flat surface.

Before using your oven, move it two to four inches (5 – 10 cm) away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surface. **DO NOT STORE OBJECTS ON THE TOP OF THE OVEN. IF YOU DO, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

GENERAL GUIDELINES

Baking: Baking function can be used as you would normally use your kitchen oven for roasting meats including chicken, or baking cakes, cookies and more.

Broiling: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. **Caution:** Aluminum foil is not recommended for covering the drip tray. Foil is extremely dangerous when broiling fatty foods. Grease will accumulate and may catch fire. The use of foil is not recommended, but if foil is used to cover broiling pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the walls or heating rods. Never cover crumb tray.

Turning off the toaster oven broiler: Slide the function dial to off. The indicator will turn off.

USE AND CARE

Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and that there is nothing in the oven. Plug power cord into the wall outlet.

Broil

Note: When broiling, add approximately ¼ cup (50 ml) water to the bottom of the broiling pan to reduce sizzling and splattering. Place the drip tray in the broiling pan.

To broil, set temperature and function slides to broil. Preheat oven for five minutes with door closed. After the five-minute preheat period, place the broiling pan in the oven.

Note: Never use glass oven dishes to broil.

To stop broil operation, slide the function dial to off position.

Bake

To bake, set temperature slide to the desired temperature and move function slide to bake position. The oven indicator light will turn on. Preheat oven for five to ten minutes (time will vary depending on desired temperature); then begin to bake.

Toast

If toasting two items, centre them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back.

Browning Selection

Set function slide to toast. Move toast shade slide to desired browning setting. Press “Start/Cancel” paddle to begin toasting.

Stop Toasting

When the toasting cycle is finished, the oven will beep 5 times and turn off. If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply press the “Start/Cancel” paddle. The toaster oven broiler will cancel your toast cycle.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleansers, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not to the toaster oven, before cleaning.
3. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use Brillo pads, etc. on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. Crumb tray is dishwasher-safe. To remove baked-on grease, soak the tray in hot sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Wire rack, broiling pan and drip tray are dishwasher-safe. If heavily soiled, soak in hot sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.

IMPORTANT:

After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

All of our recipes have been tested in our kitchen and specially developed to work in the Cuisinart® Retro Toaster Oven Broiler. These mouth-watering recipes are just a sampling of what the Cuisinart® Retro Toaster Oven Broiler can do.

RECIPES

Jammy Muffins

Get your ingredients all ready to mix the night before – combine dry ingredients and cover; combine egg, milk, yogurt and vanilla; cover and refrigerate. In the morning mix and bake for fresh warm muffins.

Makes 6 regular muffins

1½ teaspoons (7 ml) + 3 tablespoons (45 ml) granulated sugar
½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon
cooking spray
1 cup (250 ml) unbleached all-purpose flour
1¼ teaspoons (6 ml) baking powder
¼ teaspoon (1 ml) baking soda
⅛ teaspoon (0.5 ml) salt
1 large egg
¼ cup (50 ml) lowfat milk
2 tablespoons (30 ml) plain lowfat yogurt
¼ teaspoon (1 ml) vanilla extract
4 teaspoons (20 ml) jam or marmalade (not jelly)

Preheat toaster oven to 375°F (190°C). Combine 1½ teaspoons (7 ml) granulated sugar with cinnamon and reserve. Coat a 6-cup regular muffin tin with cooking spray.

Place flour, 3 tablespoons (45 ml) granulated sugar, baking powder, baking soda, and salt in a medium bowl. Stir to blend. Place egg in a small bowl and stir until smooth. Add milk and yogurt to beaten egg and stir until smooth, then stir in vanilla. Add the liquid mixture to the dry ingredients and whisk until just smooth – do not overmix – the muffins could become tough and rubbery. Divide the batter evenly among the prepared muffin cups. Top each in the centre with about ¾ teaspoon (4 ml) jam or marmalade. Sprinkle muffins with the sugar/cinnamon mixture.

Bake in toaster oven for 18 to 20 minutes, rotating the muffin tin after about 9 minutes of baking.

Turn out onto a rack and cool for 5 to 10 minutes (the jam will be hot enough to burn) completely before serving.

Nutritional information per muffin:
Calories 138 (9% from fat) • carb. 28g • pro. 4g • fat 1g
• sat. fat 0g • chol. 36mg • sod. 196mg • calc. 46mg • fiber 1g

Applesauce Cranberry Nut Bread

Makes one loaf, 7½ x 3¾ x 2¼ inches (18.75 x 9.38 x 5.63 cm)

cooking spray
1 cup (250 ml) unbleached all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) baking soda
½ teaspoon (2 ml) ground cinnamon
¼ teaspoon (1 ml) ground ginger
pinch freshly grated nutmeg
⅛ teaspoon (0.5 ml) salt
⅓ cup (75 ml) dried cranberries
⅓ cup (75 ml) chopped walnuts or pecans
¼ cup (50 ml) unsalted butter, at room temperature
2 tablespoons (30 ml) firmly packed brown sugar
2 tablespoons (30 ml) granulated sugar
1 large egg
¾ cup (175 ml) unsweetened applesauce
½ teaspoon (2 ml) vanilla extract

Preheat toaster oven to 350°F (180°C). Coat a 7½ x 3¾ x 2¼-inch (18.75 x 9.38 x 5.63 cm) loaf pan [3 cups (750 ml)] with cooking spray. Place flour, baking soda, cinnamon, ginger, nutmeg, salt, dried cranberries, and nuts in a medium bowl and stir; reserve.

Place butter and both sugars in a medium bowl and beat until light and well-creamed (using a hand mixer or whisk). Add the egg and beat until smooth. Add applesauce and vanilla and beat until smooth. Add dry mixture and stir until completely blended. Pour batter into prepared loaf pan. Bake for 35 to 40 minutes, until bread is deep golden and cake tester comes out clean when inserted in centre of loaf.

Loosen sides of bread if necessary and turn out onto a wire rack to cool. Bread is best when allowed to cool completely before slicing. Wrap tightly in plastic wrap when cool.

Nutritional information per serving:
Calories 114 (45% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 5g
• sat. fat 2g • chol. 24mg • sod. 104mg • calc. 9mg • fiber 1g

Sausage Stuffed Mushrooms

Makes about 12 stuffed mushrooms (each about 1¼ to 1½ inches [3.13 x 3.75 cm])

8 ounces (227 g) white or cremini mushrooms (about 12, 1¼ to 1½ inches [3.13 x 3.75 cm] each)
2 teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil, divided
1 tablespoon (15 ml) shallots, peeled and finely chopped
1 clove garlic, peeled and finely chopped
½ teaspoon (2 ml) Italian herb blend or herbes de Provence
⅓ cup (75 ml) fresh dry bread crumbs
4 ounces (115 g) sweet or hot Italian sausage, casings removed
1 tablespoon (15 ml) freshly grated Asiago cheese

If you are baking mushrooms immediately, preheat toaster oven to 425°F (220°C). Line the baking pan with foil, brush with 1 teaspoon (5 ml) olive oil.

Clean and dry mushrooms. Remove stems, reserving caps and chop stems finely.

Heat 1 teaspoon (5 ml) olive oil in a 10-inch (25 cm) nonstick skillet. Add chopped mushrooms, shallot, garlic, and herbs to the pan and cook over medium heat until all liquid is given up, about 5 minutes. Stir in bread crumbs and cook for 2 to 3 minutes. Transfer to a bowl and cool. When completely cooled, stir in sausage and cheese. Stuff each mushroom with a portion of the sausage mixture, mounding and pressing down. Mushrooms may be done ahead to this point – cover and refrigerate until ready to bake.

Arrange mushrooms evenly spaced in prepared pan.

Bake until sausage is well browned and completely cooked through [175°F (80°C) when tested with an instant-read thermometer] and mushrooms are tender, about 20 to 25 minutes. Transfer to a warm platter and serve hot.

Nutritional information per mushroom:
Calories 61 (62% from fat) • carb. 3g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 8mg • sod. 109mg • calc. 21mg • fiber 0g

Toasted Asparagus Roll-Ups

These are great to serve with a hearty "meal"-type soup, a seafood stew or main dish salad.

Makes 6 pieces – 3 servings with soup, stew or salad, or 6 appetizer servings

- **6 asparagus spears, about ½ inch (1.25 cm) thick**
- **1 tablespoon (15 ml) unsalted butter, melted**
- **1 tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil**
- **6 slices good quality sandwich-type bread, white or whole wheat**
- **3 teaspoons (15 ml) freshly grated Parmesan or Asiago cheese**

Trim asparagus to 5½-inch (13.75 cm) lengths, and peel if desired. Bring 2 inches (5 cm) of water to a boil in a 10-inch (25 cm) skillet. Place asparagus in boiling water for 30 seconds to blanch, and remove immediately to a bowl of ice water to stop cooking. When cool, dry completely. Combine the melted butter and olive oil. Preheat toaster oven to 375°F (190°C) and line the baking pan with foil.

Remove crusts from sliced bread. Use a rolling pin to flatten the bread as thin as possible. Sprinkle each with ½ teaspoon (2 ml) grated cheese. Place an asparagus spear to one edge of the bread and roll as a jelly roll. Repeat until all are rolled. Brush lightly with butter/olive oil mixture. Arrange evenly spaced on the prepared pan, with all tips to one side. Place the pan in the oven, asparagus tips to the front of the oven and bake for 8 minutes. Brush again lightly with more of the butter/olive oil mixture and bake for another 7 to 8 minutes. Serve hot or warm.

Nutritional information per serving:
Calories 72 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 6mg • sod. 66mg • calc. 24mg • fiber 1g

MELTED CHEESE SANDWICHES

The next two sandwiches are classic toaster-oven fare, quick and easy hot sandwiches for any time of day or night.

Toasted Tuna Melts

A classic "Retro" sandwich. Personalize the sandwich by adding your own favourites to the tuna salad such as sliced olives, chopped dill or sweet pickle, or chopped hard-cooked egg.

Makes 2 open-faced sandwiches

- **2 slices good quality sandwich bread – white, wheat, rye, pumpernickel or a sandwich-size English muffin, split**
- **6 ounces (170 g) white tuna, drained well**
- **¼ cup (50 ml) finely chopped celery**
- **¼ cup (50 ml) finely chopped green or red bell pepper**
- **2 tablespoons (30 ml) finely chopped red onion**
- **¼ cup (50 ml) lowfat mayonnaise**
- **3 ounces (90 g) cheese – Swiss, Cheddar, Muenster, fontina, provolone (2 slices, can use lowfat cheese)**

Toast bread on light setting; let cool completely. Line the baking pan with foil. Slide indicator switch to broil position.

Drain tuna and place in a medium bowl. Break up clumps with a fork. Add celery, bell pepper, onion, and mayonnaise. Stir to combine.

Divide tuna mixture evenly between the two slices of toasted bread and spread evenly. Top each with half the cheese. Arrange the sandwiches on the prepared baking tray. Broil sandwiches until golden and toasty and cheese is melted, about 3 to 4 minutes.

Nutritional information per serving:
Calories 482 (45% from fat) • carb. 26g • pro. 39g • fat 24g • sat. fat 9g • chol. 87mg • sod. 365mg • calc. 434mg • fiber 1g

Hot Smoked Turkey, Tomato & Cheese Sandwiches with Avocado

Makes 2 servings

2 **slices good quality whole wheat or pumpernickel bread (about 5 x 3½ x ½ inches [12.5 x 8.75 x 1.25 cm)]**
3 **tablespoons (45 ml) lowfat mayonnaise**
1½ **teaspoons (7 ml) Dijon-style mustard**
1 **teaspoon (5 ml) tarragon**
4 **ounces (115 g) thinly sliced smoked turkey**
8-12 **thin slices Italian tomato (slice, then place on layered paper towels to drain)**
3 **ounces (90 g) sliced Havarti cheese (may also use Cheddar, Swiss, provolone, or Gouda)**
½ **avocado, (ripe but firm) peeled and sliced**

Toast bread on medium setting (or to taste). Reserve.

Place mayonnaise, mustard, and tarragon in a small bowl and stir to blend.

Preheat toaster oven to 400°F (200°C). Line baking pan with foil.

Spread mayonnaise mixture on one side of each slice of toasted bread. Top each evenly with half the smoked turkey, half the sliced tomatoes, and half the cheese. Arrange evenly spaced on foil-lined baking pan. Place in toaster oven and broil until cheese is bubbly and browned, about 3 to 5 minutes. Garnish with sliced avocado and serve hot.

Nutritional information per serving:
Calories 466 (58% from fat) • carb. 24g • pro. 25g • fat 31g • sat. fat 13g • chol. 79mg • sod. 1198mg • calc. 261mg • fiber 5g

Fruit & Pecan Stuffed Pork Chops

Makes 2 servings

2 **1-inch (2.5 cm) thick boneless pork loin chops (about 7-8 ounces [198 – 227 g] each)**
1½ **tablespoons (25 ml) finely chopped shallot or green onion**
3 **tablespoons (45 ml) chopped dried, pitted apricots**
3 **tablespoons (45 ml) chopped dried, pitted plums**
¼ **cup (50 ml) lightly toasted chopped pecans**
1 **tablespoon (15 ml) medium dry sherry**
½ **tablespoon (7 ml) grainy Dijon-style mustard**
1 **teaspoon (5 ml) soy sauce, divided**
½ **teaspoon (2 ml) dried thyme**
¼ **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
1 **teaspoon (5 ml) unsalted butter, melted**
kosher salt and freshly ground pepper to taste (optional)

Preheat toaster oven to 400°F (200°C). Use a sharp, pointed knife such as a boning knife to cut a deep, wide pocket in each pork chop horizontally, leaving the back and sides uncut. Reserve. Lightly coat the broiling rack of the oven with cooking spray (or line the tray with aluminum foil).

Place shallot, chopped apricots and plums, pecans, sherry, mustard, ½ teaspoon (2 ml) of the soy sauce, thyme, and pepper in a bowl and stir to combine.

Divide the fruit-pecan mixture evenly and stuff each pork chop. Skewer pockets closed with toothpicks or skewers if necessary. Combine remaining soy sauce with melted butter and brush on chops. Season chops lightly with kosher salt and freshly ground pepper to taste if desired. Arrange chops on rack or lined tray and bake for 17 to 20 minutes. Use tongs to turn chops over. Continue to bake until pork is cooked through (will measure 155 - 160°F (68 - 71°C) when tested with an instant-read thermometer and juices run clear), about 5 to 10 minutes longer if necessary. Let pork chops rest, loosely covered, for 5 minutes before serving.

Nutritional information per serving:
Calories 615 (40% from fat) • carb. 29g • pro. 63g • fat 28g • sat. fat 7g • chol.169mg • sod. 395mg • calc. 35mg • fiber 3g

Elegant but Easy Baked Salmon for Two

Quick and easy to prepare, but good enough for a special occasion.

cooking spray
2 salmon fillets, 6-8 ounces (170 - 227 g) each
1 slice good quality white bread, processed to fine crumbs
1 teaspoon (5 ml) unsalted butter, melted
½ teaspoon (2 ml) thyme
3 teaspoons (15 ml) raspberry vinegar
1 tablespoon (15 ml) Dijon-style mustard
2 teaspoons (10 ml) granulated sugar
¾ teaspoon (4 ml) dry mustard
⅛ teaspoon (0.5 ml) kosher salt
pinch freshly ground pepper, to taste
1 tablespoon (15 ml) extra virgin olive oil

Preheat toaster oven to 450°F (235°C). Line baking dish with foil; coat lightly with cooking spray. Arrange salmon in prepared dish, skin side down.

Combine breadcrumbs, melted butter and thyme. Stir to combine; reserve.

Place vinegar, Dijon mustard, sugar, dry mustard, salt and pepper in a small bowl and whisk to blend. While whisking, add olive oil in a steady stream and whisk until emulsified. Spread 1 tablespoon (15 ml) of the mustard sauce over each fillet covering completely. Sprinkle breadcrumbs onto fish.

Bake salmon until cooked through and crumb topping is browned and crispy, about 10 to 12 minutes (10 minutes per inch [2.5 cm] of thickness). Transfer to warmed plates and drizzle with remaining mustard sauce to serve.

Nutritional information per serving:
Calories 352 (39% from fat) • carb. 17g • pro. 36g • fat 15g
• sat. fat 3g • chol. 94mg • sod. 375mg • calc. 33mg • fiber 0g

Oven Baked Chicken Fingers/Nuggets with Honey Mustard Sauce

Makes 2 to 3 servings

cooking spray
10 ounces (285 g) boneless, skinless chicken breast (about 2 chicken breast halves)
½ cup (125 ml) buttermilk or plain fat-free yogurt
1 teaspoon (5 ml) soy sauce
1 teaspoon (5 ml) dry minced onion
½ teaspoon (2 ml) granulated garlic
¾ cup (175 ml) fine bread crumbs
¼ cup (50 ml) freshly grated Parmesan or Asiago cheese
½ teaspoon (2 ml) paprika (sweet or hot, to taste)
¼ cup (50 ml) Dijon-style mustard
¼ cup (50 ml) honey

Trim chicken of any excess fat and cut into “finger”-sized pieces or nuggets (about 1½ inches [3.75 cm] square). Place in a medium bowl with buttermilk or yogurt, soy sauce, dry minced onion, and granulated garlic. Stir to combine and let rest for 30 minutes. After 30 minutes, preheat toaster oven to 425°F (220°C). Line the baking sheet with aluminum foil and coat with cooking spray.

Drain the chicken fingers. In a shallow dish combine the breadcrumbs, cheese and paprika. Dip the chicken fingers in the breadcrumb mixture and coat well. Arrange on the prepared baking sheet. Lightly spray chicken fingers with cooking spray, turn and spray second side. Bake in toaster oven for 15 minutes. You can prepare the sauce while chicken is baking. After 15 minutes, turn and bake for an additional 12 to 15 minutes, until chicken is completely cooked, crisply browned and juices run clear (not pink).

For the sauce, place the mustard and honey in a small bowl and stir to blend. Chicken fingers may also be served with other prepared sauces or condiments such as BBQ sauce, ketchup or warm marinara sauce.

Nutritional information per serving:
Calories 390 (10% from fat) • carb. 56g • pro. 32g • fat 4g
• sat. fat 2g • chol. 62mg • sod. 542mg • calc. 229mg • fiber 0g

Tarragon Dijon Baked Chicken Thighs

Makes 4 chicken thighs, 2 servings

- **cooking spray**
- **3 tablespoons (45 ml) Dijon-style mustard**
- **1½ tablespoons (25 ml) honey**
- **½ teaspoon (2 ml) tarragon**
- **½ teaspoon (2 ml) Worcestershire sauce**
- **4 skinless, bone-in, chicken thighs**

Preheat toaster oven to 450°F (235°C). Line baking pan with foil, arrange chicken on rack and place in prepared baking pan. Lightly coat rack with cooking spray.

Place mustard, honey, tarragon, and Worcestershire sauce in a small bowl and stir to blend. Spread evenly on chicken. Arrange chicken on prepared rack, "skin" side down, bake for 10 minutes. Rotate baking tray and turn the thighs to skin side up. Bake for an additional 10 to 15 minutes, until juices run clear and chicken reads 180°F (82°C) when tested with an instant-read thermometer. Serve hot or chilled.

Nutritional information per serving:
Calories 469 (56% from fat) • carb. 19g • pro. 33g • fat 29g • sat. fat 8g • chol. 158mg • sod. 699mg • calc. 25mg • fiber 0g

Meatloaf

This meatloaf makes out-of-this-world sandwiches the next day (if there are any leftovers!).

Makes 3 to 4 servings

- **⅔ cup (150 ml) uncooked oatmeal (regular or quick)**
- **⅓ cup (75 ml) ketchup**
- **1 large egg**
- **2 teaspoons (10 ml) Worcestershire sauce**
- **1 teaspoon (5 ml) Dijon-style mustard**
- **1 pound (500 g) ground meatloaf mix (½ beef, ¼ pork, ¼ veal) or ground turkey**
- **½ cup (125 ml) finely chopped onion**
- **1 small clove garlic, finely minced**
- **½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- **¼ teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**

For glaze (optional):

- **¼ cup (50 ml) ketchup**
- **1 tablespoon (15 ml) brown sugar**
- **½ teaspoon (2 ml) Dijon-style mustard**

Combine glaze ingredients and stir until smooth.

Place oatmeal, ketchup, egg, Worcestershire sauce, and mustard in a medium bowl and stir to blend. Let stand for 5 minutes to soften oatmeal. Preheat the toaster oven to 375°F (190°C).

Add ground meat, onion, garlic, salt, and pepper. Mix to combine well (use a spoon or clean hands). Pack into a 3-cup (750 ml) loaf pan [7½ x 3¾ x 2¼ inch (18.75 x 9.38 x 5.63 cm)]. Bake in toaster oven for approximately 60 minutes*, until top is well browned and meat registers 175°F (80°C) when tested – juices will run clear, not pink. Let stand 5 to 10 minutes in loaf pan, drain excess fat if necessary, loosen sides if necessary and turn out to slice. Cover and refrigerate leftovers.

*If you are using glaze, spread evenly over meatloaf after it has baked for 45 minutes.

Nutritional information per serving:
Calories 373 (36% from fat) • carb. 17g • pro. 40g • fat 14g • sat. fat 6g • chol. 146mg • sod. 678mg • calc. 24mg • fiber 1g

Broiled Hamburgers or Cheeseburgers

Makes 2 burgers

cooking spray
12 ounces (340 g) lean ground sirloin or ground round
kosher salt and freshly ground pepper to taste
2 slices cheese (Cheddar, Swiss)

Slide indicator switch of toaster oven to broil position. Line the baking pan with aluminum foil, and insert baking/broiling rack. Lightly coat the rack with cooking spray.

Divide meat into two 6-ounce (170 g) portions and shape into 4-inch (10 cm) burgers. Lightly season with kosher salt and freshly ground pepper on both sides. Arrange the burgers, evenly spaced, on the rack. Broil to taste*, about 4 to 8 minutes per side. For cheeseburgers, top with sliced cheese one minute before second side is done. Serve hot on toasted bun, roll, or English muffin with desired condiments and accompaniments such as lettuce, sliced tomato, onion, etc.

*Times will be dependent on temperature and thickness of meat. Test with an instant-read thermometer.

Rare: 120°F - 125°F (49° C - 52°C [red centre])

Medium-Rare: 125°F - 140°F (52° C - 60°C [pink centre])

Medium: 145°F-155°F (63°C - 68°C [gray-barely pink centre])

Well-Done: 160°F (71°C [gray])

Nutritional information per burger:
Calories 373 (36% from fat) • carb. 17g • pro. 40g • fat 14g • sat. fat 6g • chol. 146mg • sod. 678mg • calc. 24mg • fiber 1g

Oven Baked Tortellini

Makes 3 to 4 servings

cooking spray or olive oil
1 package (9-ounce [255 g]) fresh tortellini (cheese, mushroom or meat), cooked al dente
2 cups (500 ml) prepared marinara sauce
½ cup (125 ml) shredded cheese (mozzarella, provolone, fontina, Parmesan – any one or a mixture)

Preheat toaster oven to 400°F (200°C). Lightly coat a 3- or 4 - cup (750 or 1 L) ovenproof shallow dish (oval gratin or similar dish) with cooking spray or olive oil. Place tortellini and 1½ cups (375 ml) of the marinara sauce in a medium bowl and stir to combine. Transfer to the prepared dish and top with remaining marinara sauce.

Loosely cover with a sheet of foil sprayed with cooking spray, or lightly oiled, and place in toaster oven. Bake for 25 to 30 minutes until bubbly. Raise oven temperature to 450°F (235°C). Remove foil, sprinkle evenly with cheese and bake for another 10 to 12 minutes, until cheese is melted, bubbly and lightly golden.

Serve hot.

Nutritional information per serving:
Calories 339 (37% from fat) • carb. 36g • pro. 17g • fat 14g • sat. fat 8g • chol. 52mg • sod. 705mg • calc. 290mg • fiber 0g

Savoury Fontina & Prosciutto Bread Pudding

A great side dish, brunch dish, or even supper
when served with a green salad.

Makes 3 to 4 servings

cooking spray
½ teaspoon (2 ml) extra virgin olive oil
½ cup (125 ml) chopped onion
3 slices prosciutto, cut in slivers
¼ teaspoon (1 ml) Italian herbs or herbes de Provence
2 cups (500 ml) bread cubes (1/2-inch [1.25 cm]) from crusty French or Italian bread
½ cup (125 ml) [2 ounces (60 g)] shredded fontina cheese
1 tablespoon (15 ml) freshly grated Reggiano Parmigiano cheese
2 large eggs (can use egg substitute)
1 cup (250 ml) fat-free evaporated milk (can use half-and-half)
¼ teaspoon (1 ml [or to taste]) Tabasco® or other hot sauce

Lightly coat a 2½ cup (625 ml) ovenproof ceramic dish with cooking spray. Heat olive oil in a 10-inch (25 cm) nonstick skillet over medium heat, and add chopped onion and prosciutto to pan. Cook, stirring, over medium heat until onion is translucent and prosciutto just begins to curl. Stir in herbs and let cool.

Place bread cubes in a medium bowl with cheeses. Stir to combine. Add cooled onion mixture and combine; transfer to the prepared baking dish. In the bowl, whisk the eggs until smooth. Add the evaporated milk and whisk until blended. Add hot sauce and blend. Slowly pour over bread mixture. Press mixture lightly with the back of a spoon and allow to rest for at least 1 hour before baking (can be prepared several hours ahead or the night before). Lightly coat a sheet of aluminum foil with cooking spray and cover dish loosely, sprayed side down.

Preheat toaster oven to 375°F (190°C). Place covered bread pudding in preheated oven and bake for about 50 minutes. Uncover and bake for an additional 10 to 15 minutes. Let rest 10 minutes before serving.

Tabasco® is a registered trademark owned by McHenny Co.

Nutritional information per serving:
Calories 480 (28% from fat) • carb. 60g • pro. 26g • fat 15g
• sat. fat 7g • chol. 149mg • sod. 512mg • calc. 389mg • fiber 2g

Zesty Baked Carrots

A very good side dish with ham or pork.

Makes 3 to 4 servings

cooking spray or unsalted butter
8 ounces (227 g) shredded carrots
2 tablespoons (30 ml) minced shallot
1½ tablespoons (25 ml) lowfat mayonnaise
1½ tablespoons (25 ml) sour cream
1 tablespoon (15 ml) prepared horseradish
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
pinch teaspoon freshly ground black pepper
1 slice good quality white or whole wheat bread, processed into breadcrumbs
1 teaspoon (5 ml) unsalted butter, melted

Preheat toaster oven to 375°F (190°C). Lightly coat a shallow [about 1½ inches (3.75 cm) deep] 2½-cup (625 ml) ovenproof ceramic dish with butter or cooking spray.

Blanch carrots for 1 minute in boiling water. Drain, let cool and squeeze dry. Place in medium bowl with shallot, mayonnaise, sour cream, horseradish, salt and pepper. Stir to combine. Place in prepared dish. Combine bread-crumbs and melted butter. Sprinkle evenly over top of carrot mixture. Bake covered loosely with foil for 25 to 30 minutes covered. Uncover and bake for 10 minutes longer until breadcrumbs are browned and toasty. Serve hot.

Nutritional information per serving:
Calories 87 (37% from fat) • carb. 12g • pro. 2g • fat 4g
• sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 147mg • calc. 23mg • fiber 2g

Herb Roasted Potato Wedges

Don't quite have time to bake potatoes? Try Herb Roasted Potato Wedges.

Makes 1 to 2 side dish servings

1 russet potato, about 10 ounces (284 g)
½ tablespoon (7 ml) extra virgin olive oil
¼ teaspoon (1 ml) dry herbs (thyme, rosemary, basil, oregano, savory)
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt

Preheat toaster oven to 425°F (220°C). Line the baking pan with aluminum foil.

Cut potato in half lengthwise. Cut each half into four equal wedges. Toss potato wedges in olive oil, herbs and salt. Arrange on prepared pan and bake for 35 to 40 minutes until potato wedges are browned, crispy and tender. Serve hot.

Nutritional information per serving:
Calories 142 (22% from fat) • carb. 26g • pro. 3g • fat 4g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 175mg • calc. 14mg • fiber 2g

Baked Potatoes

Makes 4 servings

4 Idaho or russet potatoes, about 7-8 ounces (198 - 227 g) each
1 teaspoon (5 ml) good quality olive oil

Preheat toaster oven to 400°F (200°C). Scrub potatoes and dry well. Prick randomly with the tines of a fork or point of a sharp knife. Rub each with ¼ teaspoon (1 ml) olive oil.

Bake potatoes directly on the rack for 1 hour, until skins are slightly crispy and interiors are soft and easily pierced with a knife. Remove from oven. To serve, pinch top open. Fluff interiors with a fork and serve with preferred topping – butter, extra virgin olive oil, margarine, sour cream, plain yogurt, etc. Add salt, pepper and seasonings to taste.

Nutritional information per potato:
Calories 167 (7% from fat) • carb. 36g • pro. 4g • fat 1g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 14mg • fiber 3g

Twice Baked Sour Cream & Chive Potatoes

Makes 4 servings

4 Idaho or russet potatoes, about 7-8 ounces (198 - 227 g) each
⅓ cup (75 ml) lowfat milk
1 tablespoon (15 ml) + 1 teaspoon (5 ml) unsalted butter
½ cup (125 ml) sour cream or lowfat sour cream
¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
¼ teaspoon (1 ml) freshly ground pepper (black or white)
4 tablespoons (60 ml) chopped fresh chives, divided

Prepare and bake potatoes as in preceding Baked Potatoes recipe, but do not pinch open – just slit slightly with a knife to allow steam to vent. When cool enough to handle, cut off top quarter of each potato and scoop out cooked potato, leaving a ¼-inch-thick (0.63 cm) potato shell. Reserve cooked potato and skin shells.

Preheat toaster oven to 375°F (190°C).

Place cooked potato in a medium bowl. Add milk and 1 tablespoon (15 ml) butter. Using a potato masher or hand mixer, mash/beat until smooth. Add sour cream, salt, pepper, and chives. Mash/beat to combine completely. Generously fill the potato shells with sour cream and chive potato mixture. (Potatoes may be prepared a day ahead to this point – cover and refrigerate.) Arrange potatoes on baking tray (can be lined with a sheet of aluminum foil). Melt 1 teaspoon (5 ml) of butter and drizzle on potatoes. Bake for 30 to 40 minutes (add 5 to 10 minutes to baking time if potatoes were prepared ahead and refrigerated), until potatoes are hot and golden on the tops. Sprinkle hot potatoes with remaining tablespoon (15 ml) of chopped chives to serve.

Nutritional information per potato:
Calories 263 (35% from fat) • carb. 38g • pro. 6g • fat 10g
• sat. fat 6g • chol. 25mg • sod. 121mg • calc. 76mg • fiber 3g

Little Brownie Cakes

Makes 6 servings

- **cooking spray**
- **½ cup (125 ml) firmly packed light brown sugar**
- **⅓ cup (75 ml) all-purpose flour**
- **⅓ cup (75 ml) unsweetened cocoa powder**
- **⅛ teaspoon (0.5 ml) salt**
- **1 large egg**
- **3 tablespoons (45 ml) unsalted butter, melted**
- **1 teaspoon (5 ml) vanilla extract**
- **¼ cup (50 ml) semisweet chocolate morsels**
- **6 walnut or pecan halves (optional)**

Preheat the toaster oven to 350° F (180°C). Lightly coat a standard 6-cup muffin pan with cooking spray.

Place the brown sugar (crumble into bowl to remove lumps), flour, cocoa and salt in a medium bowl and stir to blend. Add the egg and stir – batter will be thick and lumpy. Add the melted butter and vanilla, stir until smooth. Stir in the chocolate morsels.

Spoon the batter in equal amounts into the prepared muffin pan. Place a nut half in the centre of the top of each brownie cake if using. Bake for about 18 to 20 minutes, until tops are puffed and crackled (they may still be moist when tested with a toothpick). Remove from oven and let cool in pan for 2 minutes, then remove from pan and place on a rack to cool completely, or serve slightly warm with a scoop of your favourite ice cream or frozen yogurt.

Nutritional information per cake:
Calories 166 (36% from fat) • carb. 26g • pro. 3g • fat 7g
• sat. fat 4g • chol. 51mg • sod. 67mg • calc. 29mg • fiber 0g

Apple Crisp

Makes 4 servings

- **cooking spray or unsalted butter**
- **2 apples [(about 6-7 ounces [170-198 g] each), peeled, cored, cut into ½-inch (1.25 cm) dice**
- **3 tablespoons (4 ml) dried cranberries or raisins**
- **¼ cup (50 ml) + 3 tablespoons (45 ml) packed brown sugar**
- **¾ teaspoon (4 ml) freshly grated lemon zest**
- **¾ cup (175 ml) regular rolled oats**
- **¼ cup (50 ml) plus 2 tablespoons (30 ml) unbleached all-purpose flour**
- **¼ cup (50 ml) cold unsalted butter, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces**
- **¾ teaspoon (4 ml) ground cinnamon**
- **¼ teaspoon (1 ml) ground ginger**
- **¼ teaspoon (1 ml) pure vanilla or almond extract**

Preheat toaster oven to 375°F (190°C). Lightly coat a 1-quart (0.9 L) ovenproof dish with cooking spray or melted butter.

Place diced apples, cranberries or raisins, 1 tablespoon (15 ml) brown sugar and lemon zest in a medium bowl. Stir to coat. Place mixture in prepared baking dish, patting down firmly.

Place oats, remaining brown sugar, all the flour, butter, cinnamon, ginger, and extract in same bowl. Using a pastry blender or two forks, cut the butter into the dry ingredients until the mixture resembles coarse crumbs. (This may also be done in a food processor fitted with the metal “s” blade or with a mini chopper, using the pulse.) Cover the apple mixture evenly with the crumb topping and place the baking dish of apples on baking pan. Lightly coat one side of a small piece of aluminum foil with cooking spray. Loosely cover the crisp with the foil, coated side down.

Bake for 45 minutes with the foil on, then for an additional 7 to 10 minutes to crisp the topping. Let stand 15 to 20 minutes before serving.

Nutritional information per serving:
Calories 87 (37% from fat) • carb. 12g • pro. 2g • fat 4g
• sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 147mg • calc. 23mg • fiber 2g

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on this Cuisinart® product. This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® product that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that this Cuisinart® product will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: RTO-20C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number. Example, 50630 would designate year, month & day (2005, June 30th).

If your Cuisinart® product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ont. L6T 5M1

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose $10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® product has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with Cuisinart® authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Coffeemakers

Food Processors

Slow Cooker

Blenders

Cookware

Toasters

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

www.cuisinart.ca

© 2005 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive, Brampton, Ont. L6T 5M1
Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com
Printed in China
05CC25052

A IB-5947-CAN

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafetières

Robots culinaires

Cocotte mijoteuse

Mélangeurs

Batterie de cuisine

Grille-pain

Cuisinart offre une gamme étendue de produits de première qualité pour vous simplifier la tâche dans la cuisine. Faites l'essai de nos autres petits électroménagers et ustensiles de cuisine, et Savourez la bonne vie®.

www.cuisinart.ca

© 2005 Cuisinart
Cuisinart® est une marque déposée de Cuisinart
Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore, Brampton, Ont. L6T 5M1
Courriel du centre d'appels des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine
05CC25052

A IB-5947-CAN

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : RT020C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 50630, désigne l'année, le mois et le jour (2005, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Avec une cuiller, déposez la préparation dans chaque coupe du moule. Placez une moitié de noix au centre de chaque carré, si vous les utilisez. Faites cuire 18 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus boursoufle et fissure (ils pourront toujours être tendres si testés avec un cure-dent). Retirez du four et laissez refroidir dans le moule pendant 2 minutes. Démoulez et la issez refroidir complètement sur une grille, ou servez légèrement chauds, avec une boule de votre crème glacée ou yaourt glacé préféré.

Valeur nutritive par carré :

Calories 166 (36 % du gras) • glucides 26 g • prot. 3 g • gras 7 g • graisses sat. 4 g • chol. 51 mg • sod. 67 mg • calc. 29 mg • fibres 0 g

Croquant aux pommes

Donne 4 portions

	huile de cuisson en atomiseur
2	**pommes (6 à 7 onces [170 à 198 g] chacune), pelées, coeurs enlevés, en dés de ½ po (1,25 cm)**
45 ml	**3 c, à soupe de canneberges ou raisins secs**
95 ml	**¼ tasse et 3 c, à soupe de cassonnade compactée**
45 ml	**¾ c. à thé de zeste de citron frais râpé**
175 ml	**¾ tasse de flocons d'avoine réguliers**
205 ml	**¼ tasse et 2 c. à soupe de farine tout usage non blanchie**
175 ml	**¼ tasse de beurre non salé froid, en dés de ½ po (1,25 cm)**
4 ml	**¾ c. à thé de cannelle moulue**
1 ml	**¼ c. à thé de gingembre moulu**
1 ml	**¼ c. à thé d'extrait de vanille ou d'amande pu**

Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C). Atomisez légèrement l'huile de cuisson sur un plat au four de 1 pinte (0,9 L).

Placez les pommes en dés, les canneberges ou les raisins, 1 c. à soupe (15ml) de cassonade et le zeste de citron dans un bol moyen. Mélangez pour enduire. Placez le mélange dans le plat préparé, tapotant légèrement.

Placez les flocons d'avoine, le restant de la cassonnade, la farine, le beurre, la cannelle, le gingembre et l'extrait dans le même bol. Utilisez un mélangeur ou deux fourchettes pour incorporer le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes. (Vous pouvez utiliser un robot culinaire muni d'un crochet en métal, ou un mini-hachoir avec impulsions.) Couvrez le mélange de pommes uniformément avec la garniture de miettes et placez le plat sur le lèchefrites. Atomisez un peu d'huile de cuisson sur un papier d'aluminium et couvrez lâchement, côté enduit contre la préparation.

Faites cuire 45 minutes couvert, puis 7 à 10 minutes de plus à découvert pour rendre la garniture croustillante. Laissez refroidir 15 à 20 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 87 (37 % du gras) • glucides 12 g • prot. 2 g • gras 4 g • graisses sat. 1 g • chol. 6 mg • sod. 147 mg • calc. 23 mg • fibres 2 g

d'un couteau tranchant. frottez chaque pomme de terre avec ¼ c. à thé (1 ml) d'huile d'olive.

Faites cuire directement sur la grille pendant 1 heure, jusqu'à ce que les peaux soient légèrement croustillantes et l'intérieur mou et facilement perforé avec un couteau. Retirez du four. Pour servir, pincez le haut, moussez l'intérieur avec une fourchette et servez avec votre garniture préférée - beurre, huile d'olive extra vierge, margarine, crème sûre, yaourt ordinaire, etc. Salez, poivrez et assaisonnez au goût.

Valeur nutritive par pomme de terre :

Calories 167 (7 % du gras) • glucides 36 g • prot. 4 g • gras 1 g • graisses sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 12 mg • calc. 14 mg • fibres 3 g

Pommes de terre double-cuisson avec crème sûre et ciboulette

Donne 4 portions

4	**pommes de terre Idaho ou rouges d'environ 7 à 8 onces (198 à 227 g) chacune**
75 ml	**⅓ tasse de lait faible en gras**
20 ml	**1 c. à soupe et 1 c. à thé de beurre non salé**
125 ml	**½ tasse de crème sûre ou de crème sûre faible en gras**
1 ml	**¼ c. à thé de sel kosher**
1 ml	**¼ c. à thé de poivre (noir ou blanc) frais moulu**
60 ml	**c. à soupe de ciboulette fraîche hachée, divisée**

Préparez les pommes de terre et faites les cuire comme dans la recette précédente, mais ne les ouvrez pas. Ne faites que les fendre avec un couteau pour laisser la vapeur s'échapper. Une fois assez refroidies pour être manipulées, coupez le quart supérieur des pommes de terre et évitez la chair, laissant une coquille de ¼ po (0,63 cm) d'épaisseur. Mettez la chair et les coquilles de côté.

Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C).

Placez la chair cuite dans un bol moyen. Ajoutez le lait et 1 c. à soupe (15 ml) de beurre. Utilisez un malaxeur à main ou un pilon à purée, pilez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez la crème sûre, le sel, le poivre et la ciboulette. Pilez pour bien combiner. Remplissez généreusement chaque coquille avec le mélange de chair à la crème sûre et à la ciboulette. (Les pommes de terre peuvent être préparées la veille, couvertes et réfrigérées). Disposez les pommes de terre sur le lèchefrites (qui peut être doublé d'un papier d'aluminium). Faites fondre 1 c. à thé (5 ml) de beurre et aspergez les pommes de terre. Faites cuire 30 à 40 minutes (5 à 10 minutes de plus si les pommes de terre ont été préparées d'avance et réfrigérées), jusqu'à ce que les pommes de terre soient chaudes et dorées sur le dessus. Saupoudrez-les avec la dernière c. à soupe (15 ml) de ciboulette et servez.

Valeur nutritive par pomme de terre :

Calories 263 (35 % du gras) • glucides 38 g • prot. 6 g • gras 10 g • graisses sat. 6 g • chol. 25 mg • sod. 121 mg • calc. 76 mg • fibres 3 g

Petits carrés au chocolat

Donne 6 portions

	huile de cuisson en atomiseur
125 ml	**½ tasse de cassonnade bien compactée**
75 ml	**⅓ tasse de farine tout usage**
75 ml	**⅓ tasse de cacao en poudre non sucré**
0.5 ml	**⅛ c. à thé de sel**
1	**gros oeuf**
45 ml	**c. à soupe de beurre non salé, fondu**
5 ml	**1 c. à thé d'extrait de vanille**
50 ml	**¼ tasse de morceaux de chocolat aigre-doux**
6	**moitiés de noisettes ou de pacanes (au choix)**

Réchauffez le grille-pain four à 350°F (180°C). Atomisez légèrement d'huile de cuisson, unmoule standard à 6 muffins.

Placez la cassonnade (écrasée dans un bol pour enlever les grumeaux), la farine, le cacao et le sel dans un bol moyen et mélangez. Ajoutez l'oeuf et mélangez, la préparation sera épaisse et mottonneuse. Ajoutez le beurre fondu et la vanille, mélangez jusqu'à consistance lisse. Incorporez les morceaux de chocolat.

Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C). Placez le plat couvert dans le four réchauffé et faites cuire environ 50 minutes. Découvrez et faites cuire 10 à 15 minutes de plus. Laissez reposer 10 minutes avant de servir.

Tabasco est une marque déposées de la McHenny Co.

Valeur nutritive par portion :
Calories 480 (28 % du gras) • glucides 60 g • prot. 26 g • gras 15 g • graisses sat. 7 g • chol. 149 mg • sod. 512 mg • calc. 389 mg • fibres 2 g

Carottes cuites piquantes

Superbe accompagnement pour le jambon ou le porc.

Donne 3 à 4 portions

	huile à cuisson en atomiseur ou beurre non salé
227 g	**8 onces de carottes pelées**
30 ml	**2 c. à soupe d'échalottes émincées**
25 ml	**1½ c. à soupe de mayonnaise faible en gras**
25 ml	**1½ c. à soupe de crème sûre**
15 ml	**1 c. à soupe de raifort préparé**
1 ml	**¼ c. à thé de sel kosher**
	pincée de poivre noir frais moulu
1	**tranche de pain blanc ou de blé entier de bonne qualité, en chapelure**
5 ml	**1 c. à thé de beurre non salé, fondu**

Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C). Atomisez d'huile de cuisson un plat en céramique peu profond pour le four (1½ po [3,75 cm] de profondeur) de 2½ tasses (625 ml).

Blanchissez les carottes pendant une minute dans l'eau bouillante. Drainez, laissez refroidir et pressez bien sèches. Placez-les dans un bol moyen avec l'échalotte, la mayonnaise, la crème sûre, le raifort, le sel et le poivre. Combinez. Placez dans le plat préparé. Combinez la chapelure et le beurre fondu. Saupoudrez uniformément sur le mélange de carottes. Faites cuire recouvert lâchement d'un papier d'aluminium pendant 25 à 30 minutes. Découvrez et faites cuire 10 minutes de plus jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante. Servez chaud.

Valeur nutritive par portion :
Calories 87 (37 % du gras) • glucides 12 g • prot. 2 g • gras 4 g • graisses sat. 1 g • chol. 6 mg • sod. 147 mg • calc. 23 mg • fibres 2 g

Quartiers de pommes de terre rôties aux herbes

Pas le temps de faire cuire des pommes de terre ? Essayez ces quartiers.

Donne 1 ou 2 portions de mets d'accompagnement

1	**pomme de terre rouge d'environ 10 onces (284 g)**
7 ml	**½ c. à soupe d'huile d'olive extra vierge**
1 ml	**¼ c. à thé d'herbes sèches (thym, romarin, basilic, origan, sarriette)**
1 ml	**¼ c. à thé de sel kosher**

Réchauffez le grille-pain four à 425°F (220°C). Doublez le lèchefrite d'un papier d'aluminium.

Coupez la pomme de terre en deux, sur la longueur, puis chaque moitié en quatre quartiers égaux. Assaisonnez les quartiers avec l'huile d'olive, les herbes et le sel. Disposez dans le lèchefrites et faites cuire 35 à 40 minutes jusqu'à ce que les quartiers soient dorés, croustillants et tendres. Servez chaud.

Valeur nutritive par portion :
Calories 142 (22 % du gras) • glucides 26 g • prot. 3 g • gras 4 g • graisses sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 75 mg • calc. 14 mg • fibres 2 g

Pommes de terre au four

Donne 4 portions

4	**pommes de terre Idaho ou rouges, d'environ 7 à 8 onces (198 à 227 g) chacune**
5 ml	**1 c. à thé d'huile d'olive de bonne qualité**

Réchauffez le grille-pain four à 400°F (200°C). Frottez les pommes de terre et séchez-les bien. Piquez-les au hasard avec une fourchette ou la pointe

Tortellini au four

Donne 3 à 4 portions

	huile de cuisson en atomiseur
1	**paquet (9 onces [255 g]) de tortellini frais (fromage, champignon ou viande), cuites al dente**
500 ml	**2 tasses de sauce marinara préparée**
125 ml	**½ tasse de fromage râpé (Mozzarella, Provolone, Fontina, Parmesan - seuls ou mélangés)**

Réchauffez le grille-pain four à 400°F (200°C). Enduisez légèrement d'huile de cuisson ou d'huile d'olive un plat peu profond de 3 à 4 tasses (750 ml ou 1 L) qui va au four (gratin ovale ou semblable). Placez les tortellini et 1½ tasse (375 ml) de sauce marinara dans un bol moyen et combinez. Transbordez dans le plat préparé et recouvrez du restant de la sauce marinara.

Couvrez légèrement d'un papier d'aluminium atomisé d'huile à cuisson ou légèrement huilé et placez dans le grille-pain four. Faites cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce que bouillant. Portez la température à 450°F (235°C), enlevez le papier d'aluminium, saupoudrez le fromage et faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, bouillonnant et légèrement doré.

Servez chaud.

Valeur nutritive par portion :

Calories 339 (37 % du gras) • glucides 36 g • prot. 7 g • gras 14 g • graisses sat. 8 g • chol. 52 mg • sod. 705 mg • calc. 290 mg • fibres 0 g

Savoureux pouding de pain perdu au Fontina et prosciutto

Parfait comme mets d'accompagnement, pour le brunch ou même le dîner, servi avec une salade de verdures.

Donne 3 à 4 portions

	huile de cuisson en atomiseur
2 ml	**½ c. à thé d'huile d'olive extra vierge**
125 ml	**½ tasse d'oignons hachés**
3	**tranches de posciutto, en languettes**
1 ml	**¼ c. à thé d'herbes italiennes ou de Provence**
500 ml	**2 tasses de croutons (1/2 po [1,25 cm]) de pain français croûté ou italien**
125 ml	**½ tasse (2 oz [60 g]) de Fontina râpé**
15 ml	**1 c. à soupe de Parmesan Reggiano frais râpé**
2	**gros oeufs (ou substituts)**
250 ml	**1 tasse de lait évaporé écrémé (ou moitié-moitié)**
1 ml	**¼ c. à thé (ou au goût) de Tabasco* ou autre sauce piquante**

Atomisez légèrement un plat en céramique pour le four avec l'huile de cuisson. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêlon antiadhésif sur feu moyen et ajoutez les oignons hachés et le posciutto. Faites cuire, en agitant, à feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient translucides et le prosciutto commence à recoqueviller. Incorporez les herbes et laissez refroidir.

Placez les croûtons dans un bol moyen avec les fromages. Combinez. Ajoutez le mélange d'oignon cuit et combinez. Transbordez dans le plat préparé. Dans le bol, fouettez les oeufs à consistance lisse. Ajoutez le lait évaporé et fouettez pour incorporer. Ajoutez la sauce piquante et mélangez. Versez lentement sur la préparation de pain, Pressez légèrement la préparation avec le dos d'une cuiller et laissez reposer au moins une heure avant de cuire (ou plusieurs heures, ou encore du jour au lendemain). Atomisez légèrement l'huile de cuisson sur un papier d'aluminum et couvrez le plat lâchement, côté enduit vers la préparation.

75 ml ⅓ **tasse de catsup**
1 **gros oeuf**
10 ml **2 c. à thé de sauce Worcestershire**
5 ml **1 c. à thé de moutarde de style Dijon**
500 g **1 livre de mélange à pain de viande (½ boeuf, ¼ porc, ¼ veau) ou de dinde hachée**
125 ml ½ **tasses d'oignons finement hachés**
1 **petite gousse d'ail, finement émincée**
2 ml ½ **c, à thé de sel kosher**
2 ml ¼ **c. à thé de poivre noir frais moulu**

Fondant (au choix) :
50 ml ¼ **tasse de katsup**
15 ml **1 c. à soupe de cassonnade**
2 ml ½ **c. à thé de moutarde de style Dijon**

Combinez les ingrédients du fondant jusqu'à consistance lisse.

Placez le gruau, le katsup, l'oeuf, la sauce Worcestershire et la moutarde dans un bol moyen et mélangez bien. Laissez reposer 5 minutes pour amollir le gruau. Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C).

Ajoutez la viande hachée, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre. Incorporez (avec une cuiller ou les mains propres). Compactez dans un moule à pain de viande [7½ x 3¾ x 2¼ po (18,75 x 9,38 x 5,63 cm)]. Faites cuire dans le grille-pain four pendant 60 minutes*, jusqu'à ce que le dessus soit bien brun et que la viande indique 175°F (80°C) sur un thermomètre instantané et que les jus coulent clairs pas roses. Laissez reposer 5 à 10 minutes dans le moule, drainez l'excédent de gras si nécessaire, dégagez les flancs au besoin et renversez pour démouler. Couvrez et réfrigérez les restants.

*Si vous utilisez le fondant, étalez-le uniformément sur le pain à la viande après 45 minutes de cuisson.

Valeur nutritive par portion :

Calories 373 (36 % du gras) • glucides 17 g • prot. 40 g • gras 14 g • graisses sat. 6 g • chol. 146 mg • sod. 678 mg • calc. 24 mg • fibres 1 g

Hambourgeois grillés, avec ou sans fromage

Donne 2 hambourgeois

huile de cuisson en atomiseur
340 g **onces de surlonge ou ronde hachée faible en gras**
sel kosher et poivre frais moulu au goût
2 **tranches de fromage (Cheddar ou Suisse)**

Réglez le grille-pain four sur gril. Doublez le lèchefrites d'un papier d'aluminium et placez-y la grille de cuisson/gril. Atomisez légèrement avec l'huile de cuisson.

Séparez la viande en deux portions de 6 onces (170 g) et formez en galettes de 4 po (10 cm), Espacez les galettes uniformément sur la grille. Faites griller au goût*, 4 à 8 minutes par côté. Pour des hambourgeois au fromage, placez une tranche de fromage sur les galettes lors de la dernière minute de cuisson. Servez sur un pain rôti, un petit pain ou un muffin anglais, avec les condiments et les mets d'accompagnement désirés (laitue, tomates en tranches, oignon, etc.).

*Le temps dépend de la température et de l'épaisseur de la viande. Testez avec un thermomètre instantané.

Saignant : 120° à 125°F (49°C à 52°C [centre rouge])

Mi-saignant : 125°F à 140°F (52°C à 60°C [centre rose])

À point : 45°F à 155°F (63°C à 68°C [centre gris légèrement rosé])

Bien cuit : 180°F (71°C [gris])

Valeur nutritive par hambourgeois :

Calories 373 (36 % du gras) • glucides 17 g • prot. 40 g • gras 14 g • graisses sat. 6 g • chol. 146 mg • sod. 678 mg • calc. 24 mg • fibres 1 g

Bâtonnets/pépites de poulet au four avec sauce à la moutarde et au miel

Donne 2 à 3 portions

	huile de cuisson en atomiseur
285 g	**10 onces de poitrine de poulet desquamée et désossée (environ 2 moitiés de poitrine de poulet)**
125 ml	**½ tasse de babeurre ou de yaourt ordinaire sans gras**
5 ml	**1 c. à thé de sauce soja**
5 ml	**1 c. à thé d'oignon sec émincé**
2 ml	**½ c. à thé d'ail granuleux**
175 ml	**¾ tasse de chapelure fine**
50 ml	**¼ tasse de Parmesan ou d'Asiago frais râpé**
2 ml	**½ c. à thé de paprika (doux ou piquant, au goût)**
50 ml	**¼ tasse de moutarde de style Dijon**
50 ml	**¼ tasse de miel**

Dépecez le poulet et coupez-le en bâtonnets ou pépites (environ 1½ po de côté). Placez dans un bol moyen avec le babeurre ou le yaourt, la sauce soja, l'oignon émincé sec et l'ail granuleux. Incorporez et laissez reposer 30 minutes. Ensuite, réchauffez le grille-pain four à 425°F (220°C). Doublez une tôle avec un papier d'aluminium enduit d'huile à cuisson en atomiseur.

Drainez les bâtonnets de poulet. Dans un plat peu profond, combinez la chapelure, le fromage et le paprika. Plongez les bâtonnets de poulet dans le mélange et enduisez bien. Disposez sur la tôle préparée. Atomisez légèrement les bâtonnets avec l'huile de cuisson, tournez-les et atomisez de nouveau. Faites cuire dans le grille-pain four pendant 15 minutes. Vous pouvez préparer la sauce pendant la cuisson du poulet. Après 15 minutes, tournez les bâtonnets et faites cuire 12 à 15 minutes de plus, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit, doré et croustillant, les jus clairs (pas roses).

Pour la sauce, placez la moutarde et le miel dans un petit bol et combinez. Vous pouvez aussi servir les bâtonnets de poulet avec une sauce ou des condiments préparés comme une sauce BBQ, du catsup ou une sauce marinara piquante.

Valeur nutritive par portion :

Calories 390 (10 % du gras) • glucides 66 g • prot. 32 g • gras 4 g • graisses sat. 2 g • chol. 62 mg • sod. 542 mg • calc. 229 mg • fibres 0 g

Cuisses de poulet estragon Dijon

Donne 4 cuisses de poulet, 2 portions

	huile de cuisson en atomiseur
45 ml	**3 c. à soupe de moutarde de style Dijon**
25 ml	**1½ c. à soupe de miel**
2 ml	**½ c. à thé d'estragon**
2 ml	**½ c. à thé de sauce Worcestershire**
4	**cuisses de poulet desquamées avec os**

Réchauffez le grille-pain four à 450°F (235°C). Doublez le lèchefrites d'un papier d'aluminium, disposez le poulet sur la grille et déposez dans le lèchefrites. Atomisez légèrement avec l'huile de cuisson.

Placez la moutarde, le miel, l'estragon et le sauce Worcestershire dans un petit bol et incorporez. Étalez uniformément sur le poulet. Disposez le poulet sur la grille, côté peau vers le bas. Faites cuire pendant 10 minutes. Tournez le plateau et retournez les cuisses. Faites cuire 10 à 15 minutes de plus, jusqu'à ce que les jus soient clairs et que le poulet indique 180°F (82°C) sur le thermomètre instantané. Servez chaud ou refroidi.

Valeur nutritive par portion :

Calories 469 (56 % du gras) • glucides 19 g • prot. 33 g • gras 29 gn • graisses sat. 6 g • chol. 158 mg • sod. 699 mg • calc. 25 mg • fibres 0 g

Pain à la viande

Ce pain à la viande fait des sandwiches extraordinaires le lendemain (s'il en reste).

Donne 3 à 4 portions.

150 ml **⅔ tasse de gruau non cuit (régulier ou rapide)**

Placez l'échalotte, l'apricot et la prune hachés, les pacanes, le sherry, la moutarde, ½ c. à thé (2 ml) de sauce soja, le thym et le poivre dans un bol et incorporez.

Divisez le mélange de fruits-pacanes également et fourrez chaque côtelette de porc. Fermez les poches avec des cure-dents ou des broches. Incorporez le restant de la sauce soja avec le beurre fondu et badigeonnez les côtelettes. Assaisonnez légèrement au goût avec le sel kosher et le poivre frais moulu, si désiré. Disposez les côtelettes sur la grille ou le lèchefrites et faites cuire 17 à 20 minutes. Utilisez des pinces pour tourner les côtelettes. Continuez de faire cuire jusqu'à ce que le porc soit complètement cuit [155 à 160°F (68 à 71°C) avec un thermomètre instantané et les jus clairs], 5 à 10 minutes de plus, si nécessaire. Laissez les côtelettes reposer, légèrement couvertes, pendant 5 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion :

Calories 615 (40 % du gras) • glucides 29 g • prot. 63 g • gras 28 g • graisses sat. 7 g • chol. 169 mg • sod. 395 mg • calc. 35 mg • fibres 3 g

Élégant saumon facile à cuire, pour deux

Préparation simple et rapide qui convient même aux occasions spéciales.

	huile de cuisson en atomiseur
2	**filets de saumon de 6 à 8 onces (170 à 227 g) chacun**
1	**tranche de pain blanc de bonne qualité, émiettée fin**
5 ml	**1 c. à thé de beurre non salé, fondu**
2 ml	**½ c. à thé de thym**
15 ml	**3 c. à thé de vinaigre de framboise**
15 ml	**1 c. à soupe de moutarde de style Dijon**
10 ml	**2 c. à thé de sucre granulé**
4 ml	**¾ c. à thé de moutarde sèche**
0,5 ml	**⅛ c. à thé de sel kosher**
	pincée de poivre frais moulu, au goût
15 ml	**1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge**

Réchauffez le grille-pain four à 450°F (235°C). Doublez le lèchefrites d'un papier d'aluminium; enduisez légèrement avec l'huile de cuisson en atomiseur. Disposez le saumon dans le lèchefrite, peau sur le fond.

Incorporez la chapelure, le beurre fondu et le thym. Mélangez et mettez de côté.

Placez le vinaigre, la moutarde Dijon, le sucre, la moutarde sèche, le sel et le poivre dans un petit bol et fouettez pour mélanger. En fouettant, ajoutez l'huile d'olive continuellement et fouettez jusqu'à ce que émulsifiée. Étalez 1 c. à soupe (15 ml) de la sauce à la moutarde sur chaque filet, le couvrant complètement. Saupoudrez la chapelure sur le poisson.

Faites cuire le saumon complètement et jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante, 10 à 12 minutes environ (10 minutes par pouce (2,5 cm) d'épaisseur). Transférez sur des assiettes chaudes et glacez avec le restant de la sauce à la moutarde.

Valeur nutritive par portion :

Calories 359 (39 % du gras) • glucides 17 g • prot. 36 g • gras 15 g • graisses sat. 3 g • chol. 94 mg • sod. 375 mg • calc. 33 mg • fibres 0 g

Rôtissez le pain légèrement et laissez refroidir. Doublez le lèchefrites d'un papier d'aluminium. Réglez la commande sur gril.

Drainez le thon et placez-le dans un bol moyen. Cassez le mottons avec une fourchette. Ajou;tez le céleri, le poivron, l'oignon et la mayonnaise et incorporez.

Divisez le mélange de thon uniformément sur chaque rôtie et étalez bien. Garnissez chaque rôtie avec la moitié du fromage. Disposez les sandwiches sur le lèchefrites. Faites griller jusqu'à ce que le pain soit doré et que le fromage soit fondu, environ 3 à 4 minutes.

Valeur nutritive par portion :

Calories 482 (45 % du gras) • glucides 26 g • prot. 39 g • gras 24 g • graisses sat. 9 g • chol. 87 mg • sod. 365 mg • calc. 434 mg • fibres 1 g

Sandwichs chauds à la dinde fumée, aux tomates et au fromage, avec avocat

Donne 2 portions

2	**tranches de pain de bonne qualité, blé entier ou pumpernickel (environ 5 x 3½ x ½ po [12,5 x 8,75 x 1,25 cm])**
45 ml	**3 c. à thé de mayonnaise à faible teneur en gras**
7 ml	**1½ c. à thé de moutarde style Dijon**
5 ml	**1 c. à thé d'estragon**
115 g	**4 onces de dinde fumée, tranchée mince**
8-12	**tranches minces de tomates italiennes (tranchées, placées en couches sur une essuie-tout pour drainer)**
90 g	**3 onces de fromage Havarti en tranches (Cheddar, Suisse, Provolone ou Gouda convient aussi)**
½	**avocat (mûr mais ferme) pelé et tranché**

Rôtissez le pain au réglage moyen (ou au goût). Mettez de côté.

Réchauffez le grille-pain four à 400°F (200°C). Doublez le lèchefrite d'un papier d'aluminium.

Étalez le mélange de mayonnaise sur un côté de chaque rôtie. Recouvrez uniformément chaque rôtie avec la moitié de la dinde fumée, la moitié des tranches de tomates et la moitié du fromage. Disposez uniformément sur le lèchefrites. Placez dans le four et grillez jusqu'à ce que le fromage bulle et brûnisse, 3 à 5 minutes. Garnissez de tranches d'avocat et servez chaud.

Valeur nutritive par portion :

Calories 468 (58 % du gras) • glucides 24 g • prot. 25 g • gras 31 g • graisses sat. 13 g • chol. 79 mg • sod. 1198 mg • calc. 261 mg • fibres 5 g

Côtelettes de porc fourrées aux fruits et aux pacanes

Donne 2 portions

2	**côtelettes de porc désossées de 1 po (2,5 cm) d'épais (environ 7-8 onces [198 – 227 g] chacune)**
25 ml	**1½ c. à soupe d'échalotte ou d'oignon vert finement haché**
45 ml	**3 c. à soupe d'apricot dénoyauté, séché et haché**
45 ml	**3 c. à soupe de prune dénoyautée, séchée et hachée**
50 ml	**¼ tasse de pacanes hachées légèrement grillées**
15 ml	**1 c. à soupe de sherry sec moyen**
7 ml	**½ c. à soupe de moutarde de style Dijon**
5 ml	**1 c. à thé de sauce soja divisée**
2 ml	**½ c. à thé de thym séchee**
1 ml	**¼ c. à thé de poivre noir frais moulu**
5 ml	**1 c. à thé de beurre non salé, fondu**
	sel kosher et poivre frais moulu au goût (au choix)

Réchauffez le grille-pain four à 400°F (200°C). Utilisez un couteau pointu et tranchant comme un couteau à dépecer pour couper une grande poche profonde dans chaque côtelette de porc selon l'horizontale, laissant le dos et les flancs intacts. Mettez de côté. Enduisez légèrement la grille du four avec une huile de cuisson en atomiseur (ou doublez le lèchefrite d'un papier d'aluminium).

Transbordez dans un bol et laissez refroidir. Une fois complètement refroid, mélangez la saucisse etle fromage. Fourrez chaque champignon avec une portion du mélange de saucisse, en monticule et le comprimant. Les champignons peuvent être préparés d'avance jusqu'à ce point – couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de cuire.

Disposez les champignons, espacés uniformément sur la tôle préparée.

Faites cuire jusqu'à ce que la saucisse soit bien brûne et complètement cuite (175°F [80°C] lorsque testée avec un thermomètre à lecture instantanée) et que les champignons soient tendres, 20 à 25 minutes environ. Transférez sur un plat chaud et servez chaud.

Valeur nutritive par champignon :

Calories 61 (62 % du gras) • glucides 3 g • prot. 2 g • gras 4 g • graisses sat. 1 g • chol. 8 mg • sod. 109 mg • calc. 21 mg • fibres 0 g

Roulés grillés aux asperges

Superbes comme soupe « repas »,
ragoût aux fruits de mer ou salade comme mets principal

Donne 6 morceaux – 3 portions en soupe, ragoût ou salade ou 6 amuse-gueules

6	**turions d'asperge, environ ½ po (1,25 cm) d'épaisseur**
15 ml	**1 c. à soupe de beurre non salé, fondu**
15 ml	**1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge**
6	**tranches de pain à sandwich de bonne qualité, blanc ou blé entier**
15 ml	**3 c. à thé de Parmesan ou d'Asiago frais râpé**

Découpez les asperges en longueur de 5½-po (13,75 cm) et pelez-les si désiré. Amenez 2 po (5 cm) d'eau à ébullition dans un poêlon de 10 po (25 cm). Placez les asperges dans l'eau bouillante 30 secondes pour les blanchir, puis placez-les immédiatement dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Une fois refroidies, séchez-les complètement. Incorporez le beurre fondu et l'huile d'olive. Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C) et doublez le lèchefrites d'un papier d'aluminium.

Écroûtez les tranches de pain. Utilisez un rouleau à pâte pour aplatir les tranches aussi minces que possible. Saupoudrez chaque tranche de ½ c. à thé (2 ml) de fromage râpé. Placez un turion d'asperge sur un bord de la tranche et roulez comme un roulé à la confiture. Procédez ainsi avec chaque turion. Badigeonnez chaque rouleau légèrement avec le mélange beurre/huile. Disposez uniformément dans le lèchefrites, toutes les pointes du même côté. Placez le lèchefrites dans le four, les pointes d'asperge vers le devant du four et faites cuire 8 minutes. Badigeonnez de nouveau légèrement avec le mélange de beurre/huile et faites cuire 7 à 8 minutes de plus. Servez très chaud ou chaud.

Valeur nutritive par portion :

Calories 72 (60 % du gras) • glucides 6 g • prot. 2 g • gras 5 g • graisses sat. 2 g • chol. 6 mg • sod. 66 mg • calc. 24 mg • fibres 1 g

SANDWICHES AU FROMAGE FONDU

Les deux prochains sandwiches sont des classiques pour le grille-pain four; des sandwiches simples, vites préparés, pour toute heure du jour ou de la nuit.

Fondants thon grillés

Un classique pour le « rétro ». Personnalisez votre sandwich en ajoutant vos préférés à la salade de thon, comme des olives tranchées, des cornichons hachés ou un oeuf dur haché.

Donne 2 canapés

2	**tranches de pain de bonne qualité, blanc, blé, seigle, pumpernickel ou moufflet anglais format sandwich, tranché**
170 g	**6 onces de thon blanc, bien drainé**
50 ml	**¼ tasse de céleri finement haché**
50 ml	**¼ tasse de poivron vert ou rouge finement haché**
30 ml	**2 c. à soupe d'oignon rouge finement haché**
50 ml	**¼ tasse de mayonnaise à faible teneur en gras**
90 g	**3 onces de fromage – Suisse, Cheddar, Muenster, Fontina, Provolone (2 tranches, faible en gras convient)**

Faites cuire dans le grille-pain four 18 à 20 minutes, tournant la tôle à moufflets après environ 9 minutes de cuisson.

Renversez sur une grille et laisser refroidir 5 à 10 minutes (la configure peut être assez chaude pour brûler) ou complètement avant de service.

Valeur nutritive par moufflet :
Calories 138 (9 % du gras) • glucides 28 g • prot. 4 g • gras 1 g • graisses sat. 0 g • chol. 36 mg • sod. 196 mg • calc. 46 mg • fibres 1 g

Pain aux noix, aux canneberges et à la compote aux pommes

Donne 1 pain de 7½ x 3¾ x 2¼ po (18,75 x 9,38 x 5,63 cm)

	huile de cuisson en atomiseur
250 ml	**1 tasse de farine tout usage non blanchie**
5 ml	**1 c. à thé de bicarbonate de sodium**
2 ml	**½ c. à thé de cannelle moulue**
1 ml	**¼ c. à thé de gingembre moulu**
	pincée de noix de muscade fraîche râpée
0,5 ml	**⅛ c. à thé de sel**
75 ml	**⅓ tasse de canneberges en conserves**
75 ml	**⅓ tasse de noisettes ou pacanes hachées**
50 ml	**¼ tasse de beurre non salé, à température de la pièce**
30 ml	**2 c. à soupe fermement tassée de cassonnade**
30 ml	**2 c. à soupe de sucre granulé**
1	**gros oeuf**
175 ml	**¾ tasse de compote aux pommes sans sucre**
2 ml	**½ c. à thé d'extrait de vanille**

Réchauffez le grille-pain four à 350°F (180°C). Enduisez une moule à pain de 7½ x 3¾ x 2¼ po (18,75 x 9,38 x 5,63 cm) (3 tasses [750 ml]) d'une huile de cuisson en atomiseur. Placez la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade, le sel, les canneberges séchées et les noix dans un bol moyen et mélangez; mettez de côté.

Placez le beurre et les deux sucres dans un bol moyen et battez jusqu'à consistance légère et crémeuse (à l'aide d'un batteur ou d'un fouet).

Ajoutez l'oeuf et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez la compote aux pommes et la vanille, et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le mélange sec et incorporez jusqu'à ce que complètement mélangé. Versez la préparation dans le moule à pain. Faites cuire 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré foncé et qu'un testeur ressorte propre après avoir été inséré au centre du pain.

Dégagez les côtés si nécessaire et renversez sur une grille pour laisser refroidir. Le pain est meilleur si on le laisse refroidir complètement avant de le trancher. Enveloppez-le dans un sac en plastique hermétique une fois bien refroidi.

Valeur nutritive par portion :
Calories 114 (45 % du gras) • glucides 13 g • prot. 2 g • gras 5 g • graisses sat. 2 g • chol. 24 mg • sod. 104 mg • calc. 9 mg • fibres 1 g

Champignons fourrés à la saucisse

Donne 12 champignons fourrés (1¼ to 1½ po [3,13 x 3,75 cm] chacun)

227 g	**8 onces de champignons blancs ou cremini (environ 12, 1¼ to 1½ po [3,13 x 3,75 cm] chacun)**
10 ml	**2 c. à thé d'huile d'olive extra vierge, divisée**
15 ml	**1 c. à soupe d'échalottes, pelées et finement hachées**
1	**gousse d'ail, pelée et finement hachée**
2 ml	**½ c. à thé de mélanges d'herbes italiennes ou de Provence**
75 ml	**⅓ tasse de miettes de pain sèches fraîches**
115 g	**4 onces de saucisse italienne douce ou épicée, peau enlevée**
15 ml	**1 c. à soupe de fromage Asiago frais râpé**

Si vous faites cuire les champignons immédiatement, réchauffez le grille-pain four à 425°F (220°C). Doublez une tôle de papier d'aluminium brossé de 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive.

Chauffez 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive dans un poêlon antiadhésif de 10 po (25 cm). Ajoutez les champignons hachés, l'échalotte, l'air et les herbes dans le poêlon et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que tout le liquide soit extrait, environ 5 minutes. Incorporez les miettes de pain et faites cuire 2 à 3 minutes.

3. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un linge humide et une solution savonneuse douce ou une solution atomisée sur un chiffon. N'utilisez jamais d'abrasifs puissants ni de produits corrosifs. Ils pourraient endommager la surface du four. N'utilisez jamais de tampons Brillo, etc. sur l'intérieur du four.
4. Pour nettoyer les miettes, sortez le ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez-le et remettez-le en place. Le ramasse-miettes va au lave-vaisselle. Pour nettoyer la graisse cuite, faites tremper le ramasse-miettes dans une eau savonneuse chaude ou utilisez un nettoyant non abrasif. N'utilisez jamais le four sans le ramasse-miettes.
5. La grille, le lèchefrites et le ramasse-gouttes vont au lave-vaisselle. S'ils sont très sales, laissez-les tremper dans une eau savonneuse chaude ou utilisez un tampon à récurer en nylon ou une brosse en nylon.
6. N'enroulez jamais sur l'extérieur du four. Utilisez les crochets au dos du four.

IMPORTANT:

Après avoir cuit des aliments gras et une fois le four refroidi, nettoyez toujours le dessus de l'intérieur du four. Si vous le faites régulièrement, votre four fonctionnera comme un neuf. Enlever la graisse aidera à maintenir le rôtissage uniforme d'une fois à l'autre.

Toutes nos recettes ont été testées dans notre cuisine et spécialement préparées pour le grille-pain four Cuisinart® de style rétro. Ces recettes alléchantes en sont que quelques exemples de ce que vous pouvez faire avec le grille-pain four Cuisinart® de style rétro.

RECETTES

Moufflets à la confiture

Préparez tous les ingrédiens la veille – combinez les ingrédients secs et couvrez, combinez l'oeuf le lait, le yaourt et la vanille, couvrez et réfrigérez. Le matin, mélangez et faites cuire pour des moufflets chauds et frais.

Donne 6 moufflets réguliers

52 ml	**1½ c. à thé + 3 c. à soupe de sucre granulé**
2 ml	**½ c. à thé de cannelle moulue**
	huile de cuisson en atomiseur
250 ml	**1 tasse de farine tout usage non blanchie**
6 ml	**1¼ c. à thé de levure chimique**
1 ml	**¼ c. à thé de bicarbonate de sodium**
0,5 ml	**⅛ c. à thé de sel**
1	**gros oeuf**
50 ml	**¼ tasse de lait à faible teneur en gras**
30 ml	**2 c. à soupe de yaourt à faible teneur en gras**
1 ml	**¼ c. à thé d'extrait de vanille**
20 ml	**4 c. à thé de confiture ou de marmelade (pas de gelée)**

Réchauffez le grille-pain four à 375°F (190°C). Combinez 1½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé avec la cannelle et mettre de côté. Enduisez une tôle à moufflets de 6 tasses avec l'huile à cuisson en atomiseur.

Placez la farine, 3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen. Agitez pour mélanger. Placez l'oeuf dans un petit bol et agitez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le lait et le yaourt à l'oeuf battu et mélanger jusqu'à consistance lisse puis incorporer la vanille. Ajoutez le mélange liquide aux aliments secs et fouettez jusqu'à consistance lisse – ne mélangez pas trop – les moufflets pourraient devenir durs et caoutchouteux. Divisez la préparation uniformément dans les coupes à moufflets. Garnissez le centre de chacun avec ¾ c. à thé (4 ml) de confiture ou de marmelade. Saupoudrez les moufflets du mélange de sucre et cannelle.

AVANT LE PREMIER USAGE

Placez le four sur une surface plate.

Avant d'utiliser le four, placez-le deux à quatre po (5 à 10 cm) du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface thermosensible. **NE RANGEZ PAS D'OBJETS SUR LE FOUR. SI VOUS LE FAITES, ENLEVEZ-LES AVANT D'ALLUMER LE FOUR. LES PAROIS DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. TENEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Cuisson : La fonction de cuisson équivaut à celle d'un four de cuisinière pour préparer repas, poulet, gâteaux, biscuits et ainsi de suite.

Gril : La fonction de gril convient pour le boeuf, le poulet, le porc, le poisson et plus. **Mise en garde :** On ne recommande pas de couvrir le ramasse-gouttes avec un papier d'aluminium car ce dernier peut être extrêmement dangereux lors du grillage d'aliments gras. La graisse peut s'accumuler et s'enflammer. Le papier d'aluminium n'est pas recommandé mais si vous l'utilisez pour couvrir le plateau de grillage, assurez-vous de bien le replier le long de la bordure pour qu'il ne touche ni les parois, ni les éléments. Ne recouvrez jamais le ramasse-miettes.

Éteindre le grille-pain four : Glissez la commande de fonction en position d'arrêt. L'indicateur lumineux s'éteindra.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Déroulez le fil électrique. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four. Branchez le fil dans une prise de courant.

Rôtissage

Remarque : Pour le rôtissage, ajoutez environ 1/4 tasse (50 ml) d'eau dans le fond du plateau de grillage pour réduire le grésillement. Placez le ramasse-gouttes dans le plateau à rôtir.

Réglez la température et la glissière de fonction sur rôtir. Réchauffez le four cinq minutes, la portière fermée. À la fin des cinq minutes, placez le plateau à rôtir dans le four.

Remarque : N'utilisez jamais un plat en verre pour le rôtissage.

Pour arrêter le rôtissage, réglez la commande de fonction en position d'arrêt.

Cuisson

Réglez la température et la glissière de fonction sur cuisson. L'indicateur lumineux du four s'allume. Réchauffez le four cinq à dix minutes (le délai varie en fonction de la température voulue) puis faites cuire vos aliments.

Rôtissage

Si vous faites rôtir plus de deux articles, placez-les au centre de la grille. Quatre articles devraient être distribués uniformément – deux à l'avant, deux à l'arrière.

Sélection du niveau de rôtissage

Réglez la glissière de fonction sur rôtir. Réglez la glissière de rôtissage au niveau désiré. Appuyez sur la touche « Start/Cancel » pour amorcer le rôtissage.

Arrêter le rôtissage

Une fois le rôtissage terminé, le four émet cinq bips et s'éteint. Pour arrêter le rôtissage avant la fin du cycle, appuyez sur la touche « Start/Cancel ». Le grille-pain four annulera le cycle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

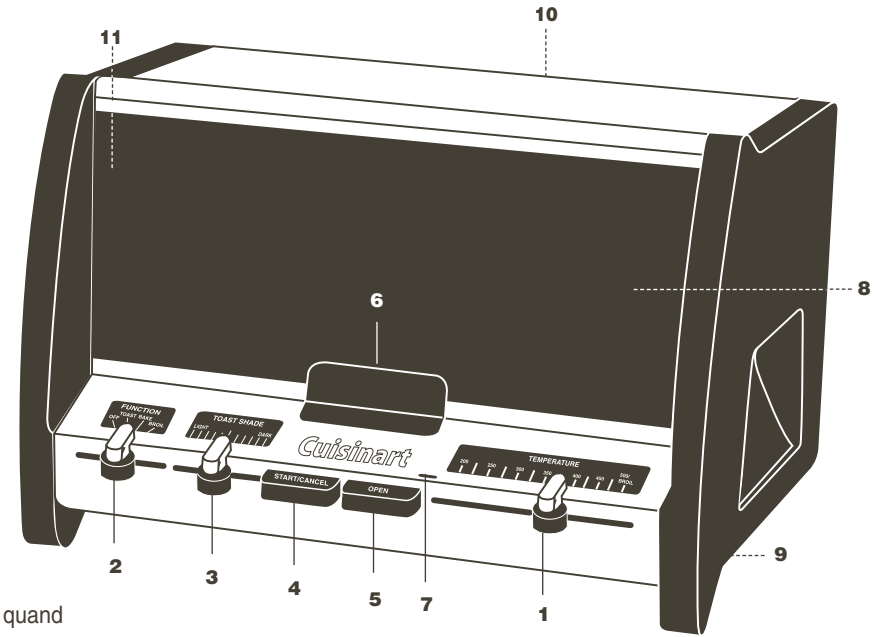
Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

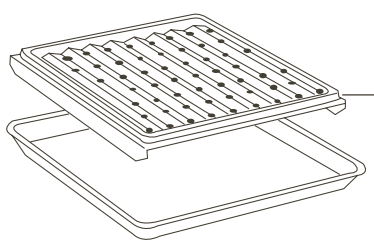
1. Débranchez toujours le four de la prise de courant.
2. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils endommageront le fini. Essuyez l'extérieur avec un chiffon propre et humide puis séchez bien. Appliquez l'agent nettoyant sur le chiffon et non pas directement sur le grille-pain four.

tâches de cuisson et de grillage. Les commandes à glissière simples et la portière qui se soulève rendent l'opération si simple que vous l'utiliserez plus souvent que vous ne l'auriez pensé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Glissière de température**
   Règle la température pour la fonction de cuisson ou de grillage.
2. **Glissière de fonction**
   Règle le mode de cuisson – cuisson, grillage, rôtissage.
3. **Glissière de rôtissage**
   Règle le taux de rôtissage – léger, moyen, foncé.
4. **Levier de début/annulation de rôtissage**
   Appuyez sur le levier pour griller le pain.
   Appuyez sur le levier pour arrêter le grillage et éteindre le four.
5. **Levier d'ouverture**
   Appuyez sur le levier pour ouvrir la portière et faire avancer la grille. La portière reste ouverte quand on la soulève légèrement.
6. **Barre de fermeture**
   Abaissez-la pour fermer la portière.
7. **Indicateur de marche du four**
   L'indicateur reste allumé tant que le four est en usage.
8. **Grille de four (non illustrée)**
   Une position avec avance automatique. La grille sort légèrement quand la portière est ouverte.
9. **Ramasse-miettes amovible**
   Se sort du fond du grille-pain four pour faciliter le nettoyage.
10. **Enrouleur de fil (non illustré)**
    Élimine la longueur excédentaire de fil pour garder le comptoir propre.
11. **Intérieur facile à nettoyer**
    Les côtés du four sont enduits pour en rendre la surface facile à nettoyer.
12. **Plateau de grillage/lèchefrite**
    Le plateau de grillage/lèchefrite est fourni pour plus de commodité. Le plateau a deux positions pour accommoder viandes, volaille et poisson.





Lèchefrite et ramasse-gouttes

14. **Déconnectez toujours l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.** Ne rangez rien d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four.
15. Ne placez jamais les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et produits semblables.
16. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ni aucune pièce du four d'un papier d'aluminium. Ceci fera surchauffer le four.
17. Les gros aliments, les emballages en papier d'aluminium et les ustensiles ne doivent pas être placés dans le grille-pain four car ils présentent un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Un incendie peut se déclarer si le grille-pain four est couvert ou touche des matières inflammables comme des rideaux, des draperies ou un mur, quand on l'utilise. Ne rangez rien sur le dessus de l'appareil quand vous l'utilisez. Ne l'utilisez pas sous une armoire murale.
19. Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer en laine d'acier. Des morceaux peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.
20. Ne tentez pas de déloger des aliments du grille-pain four alors qu'il est branché dans une prise de courant.
21. Avertissement : Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le grille-pain four sans surveillance quand il est en marche.
22. Utilisez les réglages de température recommandés pour le grillage et la cuisson.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ni de plats sur la portière en verre.
24. Réglez la glissière en position d'arrêt pour éteindre le grille-pain four.

IMPORTANT

Par mesure de sécurité, le grille-pain four est conçu pour rester éteint s'il est débranché ou suite à une panne de courant. Pour utiliser le grille-pain four ou le remettre en marche, réglez le bouton de fonction sur « Off » puis à la position désirée (soit « Toast », « Bake » ou « Broil »).

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Veuillez lire et conserver ces directives. Les directives vous aideront à utiliser le grille-pain four Cuisinart® comme il faut pour obtenir des résultats uniformes et professionnels.

DIRECTIVES SPÉCIALES CONCERNANT LE FIL

Un fil court est fourni afin de réduire les risques d'accroc ou de trébuchement d'un grand fil.

Vous pouvez vous procurer un grand fil et l'utiliser en autant que vous usiez de prudence.

Si vous utilisez un grand fil, l'intensité du fil doit être au moins égale à celle de l'appareil et le grand fil devrait être disposé de façon à ce qu'il ne court pas sur le comptoir ou la table où il peut être accroché ou être tiré par un enfant.

AVIS

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne convient toujours pas, consultez un maître-électricien. Ne tentez pas de contrer cette mesure de sécurité.

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER
NE CONVIENT PAS À L'USAGE COMMERCIAL

INTRODUCTION

Vous vous demanderez comment vous avez pu vous organiser sans ce nouveau grille-pain four Cuisinart®. Ce four compact pour le comptoir accapare un espace minimal, mais est assez grand pour une variété de

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes 1
Directives spéciales concernant les fils 2
Introduction 2
Caractéristiques et avantages 3
Directives générales 4

Utilisation et entretien
Grillage 4
Cuisson 4
Rôtissage 4
Nettoyage et entretien 4
Recettes 5
Garantie 16

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. **Lisez les directives en entier.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des moufles.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne placez aucune partie du grille-pain four dans l'eau ou un liquide. Voyez les directives de nettoyage.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par ou près des enfants.
5. **DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE DE COURANT QUAND VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.
6. N'utilisez pas l'appareil si le fil ou la fiche est endommagée ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé ou s'il a été endommagé. Retournez l'e grille-pain four au service après-vente agréé Cuisinart® le plus près où il sera inspecté, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le fil pendre le long d'une table ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par inadvertance par un enfant ou un animal de compagnie, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas le grille-pain four sur ou près d'un élément à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
11. N'utilisez le grille-pain four que pour l'usage prévu.
12. Soyez extrêmement prudent si vous placez des contenants en matériaux autres que le métal ou le verre, dans le grille-pain four.
13. Pour éviter les brûlures, usez de grande précaution lorsque vous retirez un plat ou jetez de la graisse chaude.

Cuisinart®

MODE D'EMPLOI ET LIVRE DE RECETTES

Grille-pain four Cuisinart® de style rétro

RTO-20C

Starlite Electronic Pre-Press System

Version No.: RTO20C IB-5947-CAN
Size: 9 in(W)X6in(H)(New)
Material: Cover:157GSM MATT ARTPAPER ;
Inside:120GSM GLOSS ARTPAPER
Coating: Varnishing in Cover
Color: COVER:4C+1C ; INSIDE: 1C+1C(Black)
Date: 2005-07-27

Client: G0028
Starlite No: 88595IBB
Proof: 1ST
Handled By: P000258

Cyan Magenta Yellow Black